

修学旅行夕食献立（令和3年8月よりご提供）

先 付 胡麻豆腐・美味出汁

前 菜 柿の葉寿司(鮭)・鶏松風・酢蓮根・厚焼き玉子・丸十蜜煮・山くらげ

造里 漬け鮪の山かけ

焼 肴 鯖ムニエル・ホワイトソース・ポテト・人参・ブロッコリー・レタス・レモン

蒸し物 茶碗蒸し（海老・鶏・三つ葉・かまぼこ）

温 物 里芋まんじゅう・青味・銀あん・大根おろし

名 代 牛肉陶板焼き（もやし・えのき・ニラ・ズッキーニ・バター）

食 事 奈良県産米「ヒノヒカリ」

香の物　しば漬け・たくあん

留め碗 三輪素麺・葱・錦糸玉子

水 物 吉野葛餅・オレンジ



修学旅行朝食献立（令和３年８月よりご提供）

小 鉢 きんぴらごぼう・辛子明太子

焼 物 塩鮭・ウィンナー・出汁巻き玉子

サラダ ポテトサラダ・レタス・胡瓜・プチトマト（胡麻醤油ドレッシング）

焜 炉 湯豆腐・占地茸・水菜

食 事 奈良県産米「ヒノヒカリ」

香の物 梅干し・胡瓜浅漬け

吸 物 味噌汁・わかめ・巻き麩

味付け海苔

ヨーグルト・ブルーベリーソース



飛鳥荘 修学旅行ご夕食原材料

【先 付】

胡麻豆腐 でん粉(甘芋本葛)、胡麻清酒、みりん、かつお風味調味料、昆布エキス、酸味料

美味出汁 出汁、醤油、味醂

【前 菜】

柿の葉寿司 しゃけ、塩、砂糖、米酢、醸造酢、米(国産)、アミノ酸調味料、柿の葉(寿司を包む)

鶏松風 鶏肉、玉葱、砂糖、醤油、アミノ酸調味料、卵、山芋加工品、澱粉、けしの実、味醂風調味料、一味唐辛子、酸味料、カラメル色素、香料

酢蓮根 蓮根、塩、酢、甘味料、酸味料、アミノ酸調味料、着色料(赤色 105 号)

厚焼き玉子 卵、すり身、調理酒、上白糖、味醂、長芋、澱粉、食用油、薄口醤油

丸十蜜煮 さつまいも、砂糖、食塩、メタリン酸Na、酸化防止剤、クチナシ色素

山くらげ 山くらげ、梅、梅酢、砂糖、水あめ、醤油、鰹だし、塩、アミノ酸、香料、甘味料、ビタミンB1※一部小麦、大豆含む

【造 里】

漬け鮪の山かけ まぐろ、大葉、山芋、出汁、醤油、味醂、塩

【焼 肴】

鯖ムニエル さわら、塩胡椒、小麦粉、バター、食用油

ホワイトソース 小麦粉、全粉乳、牛乳(加熱)、ショートニング、玉葱、生クリーム、コーン油、塩、バター、脱脂粉乳、バターオイル、香辛料

加工澱粉、アミノ調味料、コーン油、香料(原料の一部に大豆を含む)

添え野菜 ポテト、人参、ブロッコリー、レタス、レモン

【蒸し物】

茶碗蒸し 海老、とり肉、かまぼこ※一部に卵・乳製品・小麦を含む、三ツ葉、卵、出汁、醤油、アミノ酸調味料

【温 物】

里芋まんじゅう 里芋、味醂、ポテトフレーク(乳成分)、上白糖、醤油、澱粉、鶏肉、大豆たんぱく、酒、生姜、食用油、アミノ調味料

青味 季節の緑色野菜(チンゲン菜など)

銀あん 出汁、醤油、酒、味醂、片栗粉、大根おろし

【名 代】

牛肉陶板焼き 牛肉、もやし、えのき、ニラ、ズッキーニ、バター(生乳※一部に乳成分を含む)

焼き肉のタレ 酒、醤油、味醂、りんご、玉葱、きび糖、はちみつ、アミノ調味料、にんにく、生姜 ※調合後加熱調理

【食 事】

奈良県産米「ヒノヒカリ」

【香の物】

しば漬(無着色) 胡瓜、砂糖、食塩、醸造酢、醤油、アミノ調味料、酸味料、香料

たくあん 干し大根、食塩、糖類、醤油、アミノ酸液、アミノ酸調味料、醸造酢、酸味料、甘味料、着色料、保存料、香料 (一部に小麦大豆を含む)

【留め碗】

三輪素麺 小麦粉、食塩、葛でん粉、葱、錦糸玉子、出汁、醤油、みりん

【水 物】

吉野葛餅 砂糖、本葛粉、増粘多糖類、グリシン、酵素(卵由来)、黒みつ

オレンジ

※出汁のもと（鰹・鯖節・いりこ）

修学旅行ご朝食原材料

【小 鉢】

きんぴらごぼう ごぼう、人参、醤油、砂糖、植物油、アミノ酸調味料、ごま、ごま油、チキンエキス、唐辛子

辛子明太子 すけとうだらの卵、塩、純米酒、かつお節調味液、発酵調味料、唐辛子、たんぱく加水分解物、昆布魚介エキス、アミノ調味料、ソルビット、ビタミン C、ナイアシン、酵素、発色剤

【焼 物】

塩鮭 しゃけ、塩

ウィンナー 豚肉、豚脂肪、食塩、澱粉、乳清たんぱく、アミノ調味料、香辛料抽出物

出汁巻き玉子 たまご、植物油、澱粉、塩、醤油、かつお調味料、アミノ調味料、増粘多糖類、乳化剤

【サラダ】

ポテトサラダ じゃがいも、マヨネーズ、玉葱、人参、とうもろこし、砂糖、食塩、還元水あめ、水あめ、醸造酢、卵黄、植物油脂、香辛料、酵母エキス、カロチノイド色素、香辛料抽出物、酸化ナトリウム、グリシン

※一部に卵・大豆を含む

生野菜 レタス・胡瓜・プチトマト

胡麻醤油ドレ 醸造酢、醤油、ぶどう糖果糖液、食用植物油脂食塩、ごま、米発酵調味(一部に小麦を含む)

【焜 炉】

湯豆腐 豆腐(大豆、硫酸カルシウム、塩化マグネシウム、炭酸カルシウム)、占地茸、水菜、出汁、砂糖、ねぎ、生姜、醤油、みりん

【食 事】

奈良県産米「ヒノヒカリ」

【香の物と味付け海苔】

梅干し 梅、しそ、ぶどう糖化糖液、塩、酒精、酸味料、アミノ酸調味料、甘味料、着色料(赤 102)

胡瓜浅漬け 胡瓜、塩、醤油、砂糖、アミノ酸調味料、昆布

味付け海苔 乾海苔、砂糖、食塩、みりん、干海老、かつおだし、昆布だし、香辛料抽出物

【吸 物】

味噌汁 味噌、出汁、乾燥わかめ・巻き麩(小麦粉、小麦グルテン、酸化防止剤)

【デザート】

ヨーグルト 生乳、乳製品＊プレーンタイプ

ブルーベリーソース 糖類(水あめ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、りんご加工品、ブルーベリー、酸味料、増粘剤、香料、着色料(赤 102)

※出汁のもと（鰹・鯖節・いりこ）

ご夕食



ご朝食



古都奈良の宿 飛鳥荘